POLYCASE

COMPLEJO A BASE CASEINA SOLUBLE, PVPP Y BENTONITA

ELIMINACIÓN DE LOS POLIFENOLES OXIDADOS Y OXIDABLES DE LOS MOSTOS Y DE LOS VINOS BLANCOS Y ROSADOS

CARACTERÍSTICAS

- **POLYCASE**, por su composicion equilibrada en caseina soluble y **PVPP**, es el tratamiento especifico para los fenomenos de **maderización de los vinos blancos y rosados**. Estos son a menudo sensibles a la oxidación; su color evoluciona mal, su frecor y su finura gustativa se atenua y disparece. El SO_2 libre se combina rapidamente y deja el vino sin protección alguna frente a la oxidacion y a las levaduras o las bacterias. Todo esto es muy prejudiciable, especialmente despues del embotellado y con tanta mas razon si al vino se le ha anadido sorbato de potasio (degradacion del sorbato de potasio por las bacterias y consecuente formacion del"gusto a gerario’’).

- Los vinos procedentes de vendimias alteradas (mildiu-oïdio), de vendimias mecanicas, de uvas que reciben **acciones mecanicas bruscas** y que se repiten en el curso de las fases prefermentativas : el paso por los sinfines o bombas de pasta a traves de canalizaciones demasiado estrechas, los numerosos desmenuzamientos durante el prensado, el final del prensado y todo aquellos accidentes que traumatizan la uva estanparticularmente expuestos a estos problemas.

- **En acción preventiva**, **POLYCASE** elimina los polifenoles oxidables astringentes y amargos que son responsables de las sensaciones gustativas desagradables y sobretodo de la **combinación del SO_2 libre**.

- **En tratamiento curativo**, la acción de **POLYCASE** es inmediata. Restaura el color y afina su caracter gustativo. El caracter de ‘’vino pasado’’ desaparece.
  El SO_2 añadido sera permanecera estable.

- **POLYCASE** no provoca el sobreencolado. Puede ser utilizado a dosis elevadas. La parte insoluble (PVPP) arrastra los floculos hacia el fondo. Los positos son compactos y poco voluminosos.





79, av. A.A. Thévenet - B.P. 1031 - Magenta - 51319 **EPERNAY** cedex - FRANCE
Tél. : 03.26.51.13.50 Fax : 03.26.51.87.60 www.martinvialatte.com

LEGISLACION

- El **PVPP** es autorizado por el raglamento de la CEE n°1493/99 (anexo IV) a dosis maxima de 80g/hL.
- **Dosis maxima legal del POLYCASE** : 348 g/hL.

DOSIS DE EMPLEO

- **Sobre los mostos ; en fase prefermentativa.**
  - Mostos blancos de vendimia mecanica ....: 20 a 60 g/hL.
  - Mostos prensados de uva blanca ....: 60 a 120 g/hL.
  - Mostos de fin de prensados de uvas enteras ....: 60 a 120 g/hL.

- **En fase fermentativa :**
  de 20 a 120 g/hL segun el origen y segun el efecto buscado.

- **Sobre vinos blancos y rosados :**
  de 20 a 120 g/hL y mas, segun el efecto buscado.

MODO DE EMPLEO

- Una media hora antes del empleo, disolver 1 kg de **POLYCASE** en 10 litros de agua fria (nunca en mosto o vino). Utilizar una helice rapida. La disolución es facil pero parcial (PVPP insoluble).

- Incorporar al mosto o al vino, obligatoriamente con la ayuda de una bomba dosificadora o de un DOSACOL (venturi), sobre la totalidad del deposito a tratar.
  Separar los positos que hayan precipitado en el mosto y filtrar en el caso del vino.
  La preparación liquida de **POLYCASE** debe ser utilizada el mismo dia.
  Homogenizar la solucion cada vez que se utilice.

PRESENTACIONES

- Saco de 1 kg – Caja de 20 X 1 kg.
- Saco de 5 kg – Caja de 3 X 5 kg.
- Saco de 15 kg.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

- Embalaje lleno, sin abrir en perfecto estado, fuera del alcanze de la luz, en un lugar seco y sin olores.
- Embalaje abierto : utilizar rapidamente.